

Placek z rabarbarem



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rabarbar	1/2 kg
mąka tortowa	2 szkl
cukier drobny	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jaja	4 szt
cukier puder	1 szklanka
margaryna	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubijamy z cukrem .Dodajemy pomalutku przesiana mąkę z proszkiem . Margarynę roztopiamy i studzimy wlewamy do ciasta pod koniec . Miksujemy wszystko.Wlewamy na blaszkę kładziemy rabarbar obrany i pokrojony .Pieczemy 40 min w 180 stopniach .Po ostudzeniu lukrujemy .